



PROSECCO D.O.C. ROSÈ MILLESIMATO

Vitigni: Glera 85%, Pinot Noir 15%

Vigneti: provincia di Treviso

Età media delle vigne: 15- 20 anni

Terreno: eterogeneo, argilloso, poco profondo

Vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: macerazione pre - fermentativa a freddo di 24 /36 ore Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Presa di spuma della durata di minimo 45/ 50 giorni

Alcool: 11,50 %

Zucchero: 12 grammi per litro

Colore: rosa provenzale con leggeri riflessi color pesca / salmone

Aroma: note intense di frutta rossa, con predominanza di lampone e fragolina di bosco

Palato: le sensazioni olfattive si riportano anche al palato con sentori di frutti rossi, bilanciati da una sapida freschezza acidica

Abbinamento: ottimo come aperitivo, ma vista la sua eleganza si sposa anche con piatti vegani e menu' con crudite' di pesce

Temperatura di servizio: 8 / 10 °C

